

**(11) Skêndelse òliebolle****Ingrediënten:**

- 600 gram rozijnen
- 100 gram gesneden sukade of 100 gram gesneden sinaasappelsnippers
- 1000 gram patentbloem
- 70 gram gist
- 20 gram zeezout (grof)
- 10 gram poedersuiker
- 40 gram goej bòter
- 1 ei (Poule d'Houblon, kerkstraat 27 Wijbosch)
- 3 flessen Zouthouter Tripel
- 1 notarisappel
- 4 liter zonnebloemolie

**Bereiding:**

- ▶ Wel de rozijnen ca. 10 minuten in 100cc Zoethouter Tripel, giet ze daarna af en laat ze uitlekken.
- ▶ Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in stukjes.
- ▶ Smelt de boter
- ▶ Doe de bloem in de kom, verdeel de gist door de bloem en voeg de resterende hoeveelheid Zoethouter Tripel toe (incl. depot). Meng dit tot een homogeen geheel.
- ▶ Voeg dan ei, suiker, zout en de gesmolten boter toe, kneedt alles net zolang tot er een glad beslag ontstaat. Dek het af met plasticfolie en laat het op een warme, tochtvrije plaats ca. 30 minuten staan.
- ▶ Na de 30 minuten het fruit toevoegen en goed door elkaar kneden, en laat het weer 30 minuten rijzen tot het volume verdubbeld is.
- ▶ Verhit de olie in een frituur- of wokpan tot 180/190 °C.
- ▶ Doop een metalen lepel of ijstang in het hete vet en schep hiermee 5 deegbolletjes in het vet. Bak de oliebolle in ca. 6 minuten goudbruin, keer ze zonodig halverwege om.
- ▶ Laat de oliebolle uitlekken op keukenpapier



Dien op in een voorverwarmde schaal en bestrooi met poedersuiker

*"Mè Skêndel kermis, d'nVastelaovond òf mî aauw òp nèj goan z'r altèd wel in"*

*"Loat ze smaake"*

